

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SHARON CHRIS WSZOLEK

**IMPLANTAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR NO COLÉGIO DA POLÍCIA
MILITAR “CEL. PM FELIPPE DE SOUSA MIRANDA”**

CURITIBA

2011

SHARON CHRIS WSZOLEK

**IMPLANTAÇÃO DE MERENDA ESCOLAR NO COLÉGIO DA POLÍCIA
MILITAR “CEL. PM FELIPPE DE SOUSA MIRANDA”**

Trabalho apresentado ao Núcleo de Educação à Distância, da Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Gestão Pública.

Orientador: Prof. Dr. Edelvino Razzolini Filho

CURITIBA

2011

1. INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO/PROBLEMÁTICA

A motivação para desenvolver este projeto técnico decorre de questões percebidas ao longo da carreira profissional da autora como policial-militar e Pedagoga. A vivência passada, como estudante do Colégio da Polícia Militar do Paraná – Cel. PM Felipe de Sousa Miranda (CPM), e a presente, como profissional da Educação atuante neste colégio, associada à realidade vivida hoje por nossos adolescentes, despertou a vontade contribuir para que seja viabilizada e fornecida alimentação para os discentes, uma vez que trata-se de uma instituição de ensino pública, pertencente à rede estadual de ensino.

Existem programas estaduais e federais que destinam verbas para o fornecimento de gêneros alimentícios para os estabelecimentos de ensino, porém no CPM nunca houve interesse por parte da gestão administrativa implantar a merenda escolar, por acreditar que a merenda oriunda do Estado deveria ser servida apenas para alunos carentes.

Vários estudos apontam a necessidade de uma boa alimentação para o desenvolvimento dos alunos, portanto neste sentido é de extrema relevância para os discentes ter práticas de alimentação saudável o que contribui para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar.

O atual gestor foi favorável ao projeto técnico visando a implantação da merenda escolar, abrindo espaço para a realização do trabalho a fim de fornecer melhores condições ao corpo discente, uma vez que a cada ano aumenta a procura por matrículas nesta instituição e isto seria mais um benefício que poderia estar disponível para os estudantes.

1. 2 OBJETIVO GERAL DO TRABALHO

De maneira ampla espera-se propor mecanismos para implantação de merenda escolar nos três turnos de funcionamento do Colégio da Polícia Militar “Cel. PM Felipe de Sousa Miranda”.

1.2.1 Objetivos específicos do trabalho

- a) Realizar levantamento de produtos necessários para montar e equipar a cozinha;
- b) Realizar levantamento dos recursos humanos necessários para o funcionamento da cozinha e do almoxarifado de merenda escolar no Colégio da Polícia Militar “Cel. PM Felipe de Sousa Miranda”;
- c) Desenvolver metodologia para recebimento, saída e armazenamento de produtos;

1.3 JUSTIFICATIVA DO OBJETIVO

Os colégios militares, sejam subordinados ao exército ou às policias militares, possuem características muito similares e pode-se afirmar que gozam de um certo prestígio nas cidades onde estão instalados pois é notável a procura para matricular estudantes neste colégio. No CPM, essa demanda pode ser demonstrada pelo grande número de estudantes inscritos para realizar o teste seletivo, tanto para a 5ª série do Ensino Fundamental, como para o 1º Ano do Ensino Médio. Dados fornecidos pela instituição, no ano de 2009 e 2010, mostram que 3206 (três mil duzentos e seis) estudantes disputaram as 120 (cento e vinte) vagas para a 5ª série do Ensino Fundamental e 1106 (hum mil cento e seis) estudantes concorreram as 180 (cento e oitenta) vagas para o 1º Ano do Ensino Médio.

Diante deste cenário é relevante propor mecanismos para a implantação da merenda escolar nos seus três turnos de funcionamento, uma vez que goza de uma ampla estrutura física e é uma escola pública que pode receber verbas do governo para sua viabilização.

2. REVISÃO TEÓRICO-EMPÍRICA

Nesta seção será apresentado os conteúdos necessários à problemática, sendo que se deu por meio da seleção e leitura de vários autores que abordam o tema Gestão Logística, bem como sobre a legislação que trata de alimentação escolar.

2.1 FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE)

Conforme estudado durante o curso de especialização em Gestão Pública, mais especificamente no módulo O Estado e os Problemas Contemporâneos vislumbrou-se a possibilidade de implantar a merenda escolar no CPM pois existe verbas federais que são repassadas aos Estados para a melhoria da qualidade de ensino, conforme afirma Santos (2009):

O MEC centraliza boa parte das receitas e dos recursos destinados à política educacional, redistribuindo-os através de transferências. O grande “caixa” da Educação é o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), onde estas receitas são reunidas. Organizado como uma autarquia ligada ao Ministério da Educação aplica recursos nos Estados, no Distrito Federal, nos municípios e em organizações não governamentais para atendimento às escolas públicas de educação básica, além de financiar diversos programas, tais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar, o Programa Nacional do Livro Didático, o programa Brasil Alfabetizado, entre outros. Os recursos para tais programas são oriundos de parte das receitas vinculadas constitucionalmente nos orçamentos públicos, além de diversas outras fontes. (p.83-84)

Os dados a seguir sobre o FNDE foram extraídos do site oficial. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo, por meio da transferência de recursos financeiros, para a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas.

Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

O PNAE tem caráter suplementar, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, quando coloca que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

A partir de 2010, o valor repassado pela União aos estados e municípios foi reajustado para R\$ 0,30 por dia para cada aluno matriculado em turmas de pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos. As creches e as escolas indígenas e quilombolas passam a receber R\$ 0,60. Por fim, as escolas que oferecem ensino integral por meio do programa Mais Educação terão R\$ 0,90 por dia. Ao todo, o PNAE beneficia 45,6 milhões de estudantes da educação básica.

O repasse é feito diretamente aos estados e municípios, com base no censo escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. O programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Secretaria Federal de Controle Interno (SFCI) e pelo Ministério Público.

Neste sentido o Colégio da Polícia Militar enquadra-se nas especificações legais para também ser atendido com o programa de alimentação escolar, pois é uma escola da rede estadual de ensino que oferta a Educação Básica (Ensino Fundamental e Médio) e o Estado do Paraná recebe este recurso para repasse às suas instituições de ensino.

2.2 PROGRAMA E PROJETO DO ESTADO DO PARANÁ

As informações a seguir foram extraídas do site oficial da Secretaria de Estado da Educação (<http://www.educacao.pr.gov.br>).

2.2.1 Programa de Alimentação Escolar

O Programa Alimentação Escolar na esfera estadual está diretamente subordinado à Superintendência de Desenvolvimento Educacional (SUDE).

A SUDE/SEED é responsável por garantir o suporte físico que viabiliza o funcionamento dos estabelecimentos da rede estadual de educação básica.

Sendo assim, cabe a ela: promover a elaboração e implementação do plano de obras e manutenção dos prédios escolares; planejar e administrar questões relacionadas à infraestrutura escolar, como alimentação, mobiliário e equipamentos; fornecer indicadores e dados estatísticos que subsidiem os gestores das escolas e a comunidade escolar.

O programa de Alimentação Escolar tem como objetivo proporcionar aos alunos da rede pública estadual uma alimentação saudável e de qualidade, seguindo as diretrizes nutricionais do Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE), que também estabelece suas instruções normativas. Gêneros alimentícios são adquiridos e distribuídos durante o ano letivo de acordo com as diferenças regionais, planejando criteriosamente cardápios balanceados para os estudantes.

2.2.2 Projeto Escola Cidadã

O Projeto Escola Cidadã prevê o repasse de recursos financeiros diferenciados aos Estabelecimentos de Ensino da Rede Estadual, através do Programa Fundo Rotativo, nas seguintes condições:

- a) Para os Estabelecimentos de Ensino pertencentes aos Municípios identificados pelo Índice de Desenvolvimento Humano IDH-M até 070 e outros bolsões de carências pontuais, na aquisição de material escolar, didático e esportivo, de forma a garantir melhores condições de um desenvolvimento escolar satisfatório;
- b) Para os Estabelecimentos de Ensino de 311 municípios atendidos pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar, para aquisição de alimentos in natura, preferencialmente cultivados por métodos orgânicos, de forma a promover práticas alimentares saudáveis através da inclusão de gêneros perecíveis.

O Projeto Escola Cidadã tem por objetivos:

- Contribuir para ampliar a eficácia do processo ensino-aprendizagem;
- Incrementar a economia local, através da aquisição de gêneros cultivados pelo pequeno produtor e pela aquisição de materiais de consumo;
- Incentivar a implantação de hortas escolares com técnicas agro ecológicas;
- Estimular e organizar a agro ecologia no Estado;
- Melhorar os índices oficiais nos municípios com baixo IDH, de forma a reduzir as taxas de evasão e repetência;
- Promover a inclusão social dos alunos de baixo poder aquisitivo;
- Tornar o Estado do Paraná referência na distribuição de merenda agro ecológica, bem como o de promover com melhor qualidade o desenvolvimento escolar e regional.

2.3 A CONTRIBUIÇÃO DA LOGÍSTICA NA ATUALIDADE

Serão apresentados nesta seção, alguns conceitos de logística.

A terminologia Logística vem do grego Logistikos e remete-se a cálculo e raciocínio matemático. Esta conceituação foi parâmetro para os militares norte-americanos aplicarem na designação da arte de transporte, distribuição e suprimento das tropas em operações (POZO, 2001).

No segmento industrial, de forma macroeconômica a logística é a responsável pelo fluxo físico dos materiais. Isto também acontece no contexto industrial para o consumidor, englobando vários elos dos canais de distribuição (BOWERSOX, CLOSS, 2001).

No âmbito organizacional, a terminologia logística é empregada para descrever as atribuições ligadas aos fluxos de entrada de materiais e de saída de produtos, visionando obter uma compreensão integrada entre as empresas, à medida que estas planejam suas atividades de forma concatenada, buscando maior qualidade no atendimento ao mercado e a obtenção da eficiência e eficácia (BALLOU, 2008).

De acordo com Cardoso (1996) a logística é um mecanismo de pilotagem dos fluxos físicos de produção via fluxo de informações, associando-o à logística das atividades que ocorrem num canteiro. Neste caso, o fluxo de informações atua administrando o fluxo físico ou de materiais, promovendo o deslocamento interno dos materiais, equipamentos e mão de obra, no canteiro, racionalizando tempo, espaço e custo.

2.4 A LOGÍSTICA NA HISTÓRIA DA HUMANIDADE

Apesar de a atividade logística existir a milhares de anos, seu conceito foi introduzido no início do século XVII, na França, com base na guerra, em decorrência de função de freqüentes problemas operacionais. Naquela época foi divulgada a patente de Marechal de Lógis (do francês lôger, ou alojar), responsável pelo suprimento e pelo transporte do material bélico nas batalhas. Remete-se a arte da guerra direcionada a planejar e organizar o alojamento, equipamento, transporte de tropas, produção, distribuição, manutenção e transporte de material bélico e de outras atividades afins. (SANTOS, 2009).

Entre os grandes homens da história a empregar as estratégias da logística, destaca-se: Alexandre, “o Grande”, que com um exército de 35 mil homens, abatia exércitos inimigos de até 60 mil homens. Com suas táticas logísticas, perdia em média 110 homens; Napoleão e Luiz XIV também utilizaram da logística como estratégia de guerra. No início do século XIX, a logística passou a ser compreendida como um mecanismo estratégico e introduzido nas empresas, após adaptações no conceito original, que era a arte de guerra (SANTOS, 2009).

Novaes (2004) fala que durante muito tempo nas empresas, tal como no meio militar, as atividades relacionadas à logística eram tidas como um serviço

meramente de apoio e que não agregavam valor ao produto. O sistema logístico era visto como um gerador de custos e sem nenhuma influência no planejamento estratégico organizacional.

O sistema logístico foi incrementado buscando abastecer, transportar e alojar tropas, de forma que os meios certos estivessem no local certo e no momento apropriado. Este preceito operacional permitia que as campanhas militares fossem realizadas e contribuía para a vitória das tropas nos combates (SOUZA, 2002).

2.5 A LOGÍSTICA NO BRASIL

No Brasil, no segmento organizacional a logística surgiu da década de 1970, voltada à função da distribuição física interna e externa. Em decorrência da extensa dimensão territorial do país, era necessária uma gestão logística eficaz e desta forma, a logística passou a ser incorporada como um mecanismo para gerar vantagem competitiva em relação à concorrência (MARTINS & ALT, 2003).

Santos (2009) ressalta que no Brasil a Logística ganhou impulso no início da década de 1980, com a tecnologia da informação. Na década de 1990, começaram a se fazer cálculos, com foco em administração de matérias, distribuição, movimentação e armazenagem de matérias. Atualmente, mais complexa e abrangente, a logística tem enfoque em controle, planejamento, tecnologia da informação, finanças e serviço ao cliente. Todas essas evoluções, aliadas ao processo de globalização, trouxeram novos desafios para as organizações, que é a competitividade no mercado globalizado.

A fonte acima mencionada diz que o ponto ainda vulnerável na logística é “o capital humano, que apesar do conceito, relativamente novo no Brasil, em função do pouco tempo, foi menos desenvolvido que as tecnologias”. Atualmente, apesar do avanço de cursos de graduação voltados à logística, são mais usadas as experiências práticas que o conhecimento científico. Isto é insuficiente para atender a demanda do mercado que exige excelência e eficácia no atendimento.

2.6 GESTÃO DE ESTOQUE

Atualmente, nas organizações, a maximização do lucro sobre o capital investido é prioridade nos planejamentos estratégicos. Rumo ao objetivo de lucratividade em alta e custo em baixa, as organizações estão cada vez mais buscando desenvolver suas áreas através da melhoria contínua de suas atividades. Entre todas as estratégias utilizadas para aumentar a rentabilidade sobre capital investido, a administração dos estoques passa a ser um enfoque alvo para as organizações, pois se entende que os estoques requerem um alto investimento.

Rosa, 2010 define estoque como:

certa quantidade de matéria-prima ou produto acabado que ainda não foi consumido para produção ou comprado/entregue ao cliente da organização, respectivamente. O estoque reflete um desequilíbrio entre a oferta e a demanda e pode ser gerado em três situações: intencional; ocasionado pela ausência de planejamento; e ocasionado por falha de planejamento. (p.70)

Diante disso, a ciência de se administrar estoques busca continuamente o desenvolvimento de técnicas eficazes que possibilitem o abastecimento necessário das cadeias produtivas utilizando o mínimo de investimento necessário. Então, conforme Dias (1993), o objetivo é aperfeiçoar o investimento nos estoques aumentando o uso eficiente dos meios internos da empresa minimizando a necessidade de capital investido.

2.6.1 Armazenamento

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), os alimentos apresentam perecibilidade curta, e precisam manter suas características e

propriedades nutricionais para o consumo. Há alimentos de alta sensibilidade e/ou elevado grau de deterioração.

Dias (1993), afirma que a operação de armazenagem não pode se ater apenas nos componentes do espaço a ser utilizado (luz, calor, refrigeração), deverá relacionar conceitos logísticos de preservação de alimentos, separação por grupos de utilização, perecíveis e não perecíveis. A disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga são posicionados de modo a serem consumidos em primeiro lugar. A esse procedimento chamamos PVPS - primeiro que vence, primeiro que sai. Um correto controle dos produtos mais velhos que estão armazenados evita que esses produtos se estraguem, o que evita custo e desperdício desnecessários de alimentos, seja na empresa, seja na nossa casa.

Dias (1993)) menciona também o método PEPS - primeiro que entra, primeiro que sai (do inglês, FIFO - first in, first out) - as compras para reposição de estoque são feitas em diversas datas e estas compras são registradas no estoque pelo custo de aquisição. As primeiras compras são as primeiras a sair no momento da venda. Para cada venda haverá a respectiva baixa do estoque pelo preço de custo e com isso o valor do estoque fica atualizado pelo valor das últimas entradas.

Como alimentos perecíveis classificados pela ANVISA, podemos citar, dentre outros ovos; carnes, aves, peixes e derivados, processados ou não; leite in natura e derivados; frutas, legumes, processados ou não.

Existe legislação específica que determina a temperatura correta para armazenamento dos alimentos. E ainda devem ser consideradas algumas condições e restrições para impedir a deterioração dos alimentos perecíveis. Essas condições segundo Rodrigues, 2009, podem ser biológica e química tais como temperatura, contaminação, umidade, ventilação, iluminação e tempo (fator agravante) ou física como embalagem, manuseio, estocagem, empilhamento, transbordo, vibração, impacto, etc.

2.6.2 Estoque de Segurança

Otimização de recursos é a palavra chave do enfoque principal da administração dos estoques de segurança, suas principais funções são: a) garantir o abastecimento de materiais à empresa, neutralizando os efeitos de: demora ou atraso no fornecimento de materiais, sazonalidades no suprimento, riscos de dificuldade no fornecimento; b) proporcionar economias, pela flexibilidade do processo produtivo, pela rapidez e eficiência no atendimento às necessidades.

Ha várias ações que permitem ao administrador verificar se os recursos investidos nos estoques estão sendo bem utilizados, reduzindo ao mínimo o estoque de segurança. Os indicadores de produtividade que podem ser utilizados em suas análises são: comparativo entre inventário físico e contábil, acurácia dos controles, curva ABC e outros.

Para Rosa, 2010 os estoques de segurança podem ocorrer:

para suprimentos ou para produtos acabados. No suprimento, geralmente, o estoque de segurança é gerado em função das incertezas do tempo de entrega dos produtos adquiridos. Essa incerteza pode ser causada por um fornecedor que não seja muito confiável ou por um sistema de transporte pouco confiável. Níveis altos de estoque de segurança sugerem uma análise da carteira de fornecedores, visando à troca de fornecedores pouco confiáveis para aqueles de alta confiabilidade, mesmo que esses possam ser um pouco mais caros, pois a diferença de preço pode ser justificada pela diminuição do volume de estoque de segurança. No caso de licitações públicas, a única maneira de escolher fornecedores um pouco mais caros. é conduzir a licitação para que seja realizada a do tipo técnica e preço. (p.74)

3 METODOLOGIA

O Projeto Técnico foi elaborado à luz do tema Gestão Logística, com o objetivo de fazer um levantamento e diagnóstico do colégio, a fim de implantar a merenda escolar para ser servida aos alunos matriculados neste estabelecimento de ensino.

Para tanto, foi utilizada a entrevista direta, como instrumento de coleta dados, indagando às autoridades (Comandantes, Chefes de Seção, Superintendência da Educação), a fim de elucidar por quais motivos pretéritos a merenda escolar não foi implantada no colégio.

Consistiu numa pesquisa documental realizada junto aos órgãos vinculados à educação (SUDE/SEED, APMF/CPM), a fim de buscar subsídios quantitativos e de valores monetários a serem repassados para o projeto, no intuito de mensurar as necessidades mensais com a alimentação dos alunos.

Todos os dados, verificações e fontes bibliográficas foram analisados e sistematizados de forma a estabelecer didaticamente uma seleção nas informações de modo a enfatizar cada um dos objetivos específicos. Análise documental, que segundo Koche (1997, p. 111) é um tipo de estudo descritivo que fornece ao investigador a possibilidade de reunir uma grande quantidade de informação sobre leis estaduais de educação, processos e condições escolares, planos de estudo, etc.

4 A ORGANIZAÇÃO PÚBLICA

O foco do projeto técnico é o Colégio da Polícia Militar “Cel. PM Felipe de Sousa Miranda”.

4.1 DESCRIÇÃO GERAL

O Colégio da Polícia Militar - Colégio “Cel PM Felipe de Sousa Miranda” foi criado em 7 de agosto de 1959 e atualmente está localizado na Rua José Ferreira Pinheiro, nº 349, bairro Vila Isabel, município de Curitiba, Estado do Paraná. É subordinado diretamente à Secretaria de Segurança Pública (SESP), e pertence à Rede Estadual de Ensino por meio da Secretaria de Estado da Educação (SEED), sendo, portanto mantido pelo Governo do Estado do Paraná.

Tem por finalidade ministrar o Ensino Fundamental (anos finais) e Ensino Médio. O ingresso de alunos se dá mediante teste classificatório para o 6º ano do

Ensino Fundamental e 1º ano do Ensino Médio, onde são destinadas 60% das vagas para filhos e dependentes de policiais e bombeiros militares e o restante das vagas é ofertado para a comunidade em geral.

Possui uma ampla estrutura física, com salas de aula, laboratório de ciências e informática, biblioteca, cancha coberta, ginásio, seção de Educação Física e uma piscina olímpica aquecida e coberta que está em fase de construção.

O CPM funciona no turno da manhã com 529 (quinhentos e vinte e nove) alunos desde o 6º ano do Ensino Fundamental até o 2º ano do Ensino Médio, no turno da tarde possui 518 (quinhentos e dezoito) alunos matriculados no 6º ano do Ensino Fundamental ao 3º ano do Ensino Médio e no turno da noite temos somente o Ensino Médio com 401 (quatrocentos e um) alunos.

Uma vez que está ligado a duas secretarias de estado, seus funcionários são oriundos tanto da SEED, como da SESP. Conta com 84 (oitenta e quatro) funcionários, sendo 40 (quarenta) civis e 44 (quarenta e quatro) militares e 78 professores, entre civis e militares.

Além do aspecto educacional, são incentivadas as potencialidades esportivas e culturais dos alunos, com a oferta de treinamentos em futebol, voleibol, handebol, equitação e xadrez, assim como o ingresso na banda, curso de corneteiro e outros instrumentos afins, curso de Bombeiro, e visitas orientadas a parques e museus. Também não é esquecida a formação social e moral dos alunos, cujo desenvolvimento é alcançado por meio da participação em eventos cívicos, como desfiles e comemorações, e conagração nas atividades do colégio como a Festa Junina, Baile da Primavera, Corpo de Baile e viagens, preparando-os para a convivência em sociedade nas mais diversas áreas. Tais eventos, muitas vezes patrocinados pela Associação de Pais e Mestres, têm angariado simpatia junto à sociedade, além de contribuir para a completa educação do aluno CPM e o alto nível do estabelecimento.

Atualmente, sob o comando do Tenente Coronel Nelson Argentino Soares Junior, a instituição conta com 1.448 (mil, quatrocentos e quarenta e oito) alunos, distribuídos em três turnos distintos. Alicerçado nos fundamentos da hierarquia, disciplina, seriedade e competência, o Colégio da Polícia Militar visa contribuir para a formação dos jovens paranaenses, com o compromisso de torná-los dignos cidadãos brasileiros.

4.2 DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO PROBLEMA

Por meio da entrevista, foi feito contato a Superintendência da Educação, e constatou-se que o Colégio da Polícia é praticamente a única instituição de ensino, situada na capital que não fornece alimentação escolar aos seus discentes e que isto sempre foi uma opção do estabelecimento.

Prosseguindo a entrevista com o Comandante do CPM, procurou-se levantar os motivos pelos quais não foi implantada a merenda escolar no CPM, chegando-se a conclusão que nunca houve interesse por parte da gestão por acreditar que a merenda escolar deveria ser destinada apenas para alunos carentes.

Neste sentido há uma contradição, pois estudos demonstram a importância de uma alimentação correta a fim de adquirir hábitos alimentares saudáveis, o que independe de classe social. Seu objetivo seria atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, conseqüentemente promovendo a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Para a implantação da merenda escolar no CPM terá que ser observado os conceitos de logística mencionados anteriormente.

Um requisito essencial para a qualidade dos alimentos, além equipar o espaço físico e capacitar os profissionais que estarão preparando as refeições é a questão de armazenamento dos produtos perecíveis, portanto pretende-se organizar fichas de estoques de alimentos contento, de maneira clara, a data de entrada, prazo de validade e quantidades. A SEED possui um controle próprio dos gêneros alimentícios não perecíveis (ANEXO 1) e sugerimos uma tabela para os alimentos perecíveis, conforme modelo abaixo:

Tabela 1 – Sugestão Planilha para controle de alimento perecíveis

PRODUTOS	DATA DA COMPRA FABRICADO EM	VALIDO ATÉ	SALDO ANTERIOR	ENTRADA	SAIDA	SALDO	OBS./
ABACAXI							
ALHO							
BANANA							
BATATA							
CEBOLA							
CENOURA							
LARANJA							
MAÇA							
PERA							
REPOLHO							

Fonte: a autora

Outro fator que deve ser levado em consideração é um estoque de segurança para suprir a demanda, dentro dos patamares estabelecidos pela SUDE/SEED, visando também o remanejamento de produtos entre as escolas da rede, diante das necessidades e prazos de validade de cada produto.

5 PROPOSTA

5.1 DESENVOLVIMENTO DA PROPOSTA

O presente trabalho visa propor mecanismos para implantar a merenda escolar nos três turnos de funcionamento do CPM.

Para implantação da merenda escolar serão repassados pela SEED os gêneros alimentícios não perecíveis constantes do ANEXO 1 e também por meio do Programa Escola Cidadã, a importância de R\$ 0,30 (trinta centavos) por aluno/dia letivo, com o propósito de compra de gêneros perecíveis e complementação da merenda.

Para as instalação da coziinha, utilizaremos uma cozinha desativa com área de 30m² sendo que a Associação de Pais, Mestres e Funcionários do CPM (APMF) deverá adquirir os equipamentos e utensílios necessários para execução do projeto.

A manipulação da merenda escolar será feita/elaborada pela merendeira do turno, profissional qualificada e treinada com as boas práticas para elaboração da merenda.

Na área reservada para esse fim, não haverá tráfego de funcionários e alunos, evitando assim a exposição dos alimentos de forma a evitar contaminações, conforme orientação das normas da ANVISA.

As refeições serão servidas no refeitório anexo à cozinha, sendo uma área arejada, ampla, com livre acesso, possuindo bancos, mesas e afins.

O lixo proveniente desse processo, será separado em “reciclável”, “orgânico”, “metal” e “vidro”, como já é cultural na escola. Salientando apenas que o lixo orgânico (restos) da merenda escolar, será utilizado como adubo, em outro projeto a ser executado na escola, a “Horta Escolar”. Integrando assim, a comunidade escolar nas ações como um todo.

5.1.1 Layout

Lay-out, ou arranjo físico é a maneira como homens, máquinas e materiais estão dispostos dentro de um Almoxarifado, ou qualquer outro local, desde que arranjados com certa ordem. O problema do lay-out é a locação mais econômica e racional das várias seções de uma unidade fabril ou comercial.

Em outras palavras é a utilização do espaço disponível que resulte em um processamento mais efetivo, através da menor distância, no menor tempo possível.

Para montar e equipar a cozinha de forma a atender as necessidades para preparação da merenda escolar, bem como, otimização do espaço existente, sugere-se o layout abaixo.



Fonte: a autora

5.1.2 Proposta de Cardápio Semanal

Segunda-feira

Arroz, feijão, carne em pedaços ao molho e salada de repolho e tomate .

Terça-feira

Arroz, feijão, macarrão ou purê de batatas, carne moída com molho, salada de tomate e couve-flor e salada de frutas.

Quarta-feira

Arroz, feijão, frango assado, farofa de banana com cenoura, salada de beterraba e cenoura.

Quinta-feira

Polenta, carne com molho e salada verde.

Sexta-feira

Sopa de legumes (batatinha ou mandioca, cenoura, tomate, repolho, macarrão)

5.2 PLANO DE IMPLANTAÇÃO

O plano de implantação será dividido em etapas, todas sob a supervisão e orientação do Chefe da Divisão de Ensino, do Subcomandante e do Comandante do CPM.

As etapas a serem percorridas estarão descritas abaixo:

1. Realizar contato com a SUDE: será agendado um contato com o Superintendente de Desenvolvimento Educacional, Jaime Sunye Neto, a fim de oficializar o pedido para implantação de alimentação escolar. O ofício será feito pelo comandante do CPM e na visita este estará acompanhado do Subcomandante e do Chefe da Divisão de Ensino;

2. Disponibilizar um possível espaço para servir de cozinha, depósito para armazenamento dos gêneros alimentícios e utensílios e refeitório para os alunos. Este levantamento de local será realizado pelo Chefe do Setor Administrativo do CPM, devendo ser pensado nas normas vigentes quanto ao manuseio e estoque de alimentos, visando garantir uma correta higiene.

3. Orçar e equipar uma cozinha e um refeitório com os utensílios necessários para atender a demanda do público alvo do CPM. Este levantamento de produtos a ser adquirido será feito mediante contato do Chefe do Setor Administrativo do CPM, com a SUDE, que deverá disponibilizar a verba para a aquisição dos mesmos, respeitando as imposições legais para compras.

4. Capacitar pessoal para preparar a alimentação, sendo no mínimo uma funcionária por turno. Serão designadas pelo Subcomandante três funcionárias que deverão desempenhar a função que nos estabelecimentos de ensino é denominada de “merendeira”. Esta capacitação é feita pela própria SEED.

5. Desenvolver metodologia para recebimento, saída e armazenamento de produtos que será de responsabilidade do Chefe do Almoxarifado do CPM, sendo o responsável por observar a validade dos produtos, o correto armazenamento de produtos perecíveis, bem como realizará a previsão de quantidade de consumo diário, com a intenção de não deixar faltar nenhum gênero alimentício que prejudique a confecção da merenda, conseqüentemente caindo a qualidade do alimento a ser servido para os alunos. Existem algumas tabelas de controle disponibilizada pela SEED que deverão servir de suporte ao Chefe do Almoxarifado

do CPM. Ela disponibiliza as planilhas dos gêneros alimentícios, on-line, na qual o diretor de cada escola alimenta o banco de dados da SEED da seguinte forma:

a) ao receber os gêneros alimentícios inicia-se o processo de logística. Cada merendeira receberá a Ficha de Controle Interno (Anexo 2) e Guia de Controle de Refeições (Anexo 3), para fazer as anotações diárias dos produtos que saem do depósito para a cozinha. Estes dados serão utilizados no preenchimento das planilhas mensais. Observar que a planilha de controle interno é composta pelos alimentos não perecíveis oriundos da SEED, e os dias do mês.

b) É de suma importância que seja preenchida corretamente a média de refeições servidas no mês, para tanto a SEED disponibiliza a Guia do Acompanhamento do Programa na Escola (APE), também denominado como Mapa da Merenda. Para realizar este cálculo divide-se a totalização das refeições servidas (item já somado pelo programa), pelo total de dias de em que foram servidas as refeições, o qual deverá ser contado excluindo-se os feriados, recessos, etc. Esta Guia deve ser impressa e enviada à SEED até o 5.º dia útil do mês, ver Anexo 4.

c) A cada nova remessa de alimentos é preenchida a planilha da SEED, denominada Guia Mensal. Para o correto preenchimento digitar a marca na coluna: “Marca do Produto”. Atualizar sempre as datas de fabricação e de validade. Há a necessidade de ser lançado o saldo anterior apenas no mês de janeiro. Para os outros meses, esse valor será automático. Fazer a movimentação do estoque (entradas e saídas) mensalmente. Os saldos serão processados automaticamente, conforme demonstra o Anexo 1.

5.3 RECURSOS

A estimativa de recursos necessários à implantação e operação do sistema proposto implicará apenas em aquisição de materiais e instalação dos equipamentos da cozinha, totalizando R\$ 12.355,10 (doze mil trezentos e cinquenta e cinco reais e dez centavos), conforme tabela 2:

Tabela 2 - Equipamentos de Cozinha

EQUIPAMENTO	QUANT	VALOR UNIT	TOTAL
REFIGERADOR 340 L	1	1.800,00	1.800,00
FREZER VERTICAL L	1	1.500,00	1.500,00
FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS	1	2.500,00	2.500,00
FORNO A GÁS	1	450,00	450,00
SUQUEIRA	1	330,00	330,00
LIQUIDIFICADOR	2	115,00	230,00
CHALEIRA 10 L	2	56,00	112,00
BULE 15 L	3	55,00	165,00
PANELA 22 L	3	120,00	360,00
PANELA 16 L	3	120,00	360,00
PANELA DEPRESSÃO 22L	2	276,00	552,00
TACHO RAZO NO2	2	78,00	156,00
JARRA P AGUA 2 L	5	12,00	60,00
PRATOS FUNDOS	560	1,50	840,00
COLHERES	560	0,70	392,00
GARFOS	560	0,70	392,00
COLHER DE ALUMINIO GRANDE	3	5,50	16,50
CONCHA G	3	5,20	15,60
CONCHA M	2	5,00	10,00
FACA SEM PONTA	560	0,70	392,00
FACA DE SERRA	3	7,00	21,00
COPO PLÁSTICO RESISTENTE	560	2,10	1.176,00
TABUA DE RESINA	4	20,00	80,00
FRIGIDEIRA	2	85,00	170,00
TRAVESSA DE ALUMINIO	5	25,00	125,00
SALADEIRA PLÁSTICA	10	15,00	150,00
		TOTAL	12.355,10

Fonte: encartes de jornal local.

A aquisição dos equipamentos necessários à estruturação da cozinha e depósito deverão num primeiro momento ser arcados pela SUDE/SEED, não sendo possível deverá ser custeado pela APMF, conforme Tabela 3.

Não haverá custos para o CPM, com recursos humanos uma vez que já existe uma funcionária por turno que será designada como “merendeira” e o curso de Capacitação também será fornecido gratuitamente pela SEED.

Os gêneros alimentícios serão disponibilizados por meio da SEED com o programa já existente no Estado de Alimentação Escolar e Projeto Escola Cidadã, como já ocorre em outras instituições de ensino. A estimativa de receita para aquisição de alimentos não perecíveis é pelo FNDE, lembrando que é respeitado os 200 (duzentos) dias letivos previstos em lei, o que totaliza no ano o montante de R\$ 86.880,00 (oitenta e seis mil, oitocentos e oitenta reais), conforme demonstra a Tabela 3:

Tabela 3 – Repasse de valores da SEED

Nº DE ALUNOS	R\$ PER CAPTA	TOTAL ANO
1448	R\$ 0,30	R\$ 86.880,00

Fonte: FNDE e CPM.

5.4 RESULTADOS ESPERADOS

No início do ano letivo foram realizadas reuniões com os pais dos alunos matriculados no CPM , com o objetivo de apresentar o novo Comandante e sua equipe de trabalho, bem como apresentar as metas do Ten.-Cel. QOPM Nelson Argentino Soares Junior, dentre as quais seria fornecer merenda escolar para os alunos.

Tal proposta de implantação da merenda escolar foi aclamada em todas as assembléias não havendo nenhuma oposição por parte dos presentes, pelo contrário, a proposta foi aceita por unanimidade reforçando que seria mais um benefício que a escola poderia proporcionar aos discentes.

Como já se aproxima do final do ano letivo, algumas etapas iniciais do projeto já foram realizadas, mas como trata-se de um plano de execução para 2012 ainda há passos a serem alcançados visando não somente a implantação da merenda escolar nos três turnos de funcionamento, mas que a alimentação servida seja efetivamente de qualidade.

Espera-se portanto, ter o local equipado de forma ideal para o preparo e manuseio dos alimentos, bem como pessoal capacitado para estar trabalhando como “merendeira” e ainda possuir um local adequado para estocagem de produtos, com uma metodologia adequada para a entrada e saída dos gêneros alimentícios.

No que diz respeito aos aspectos qualitativos e quantitativos deverá ser realizada pesquisas de opinião com os alunos que estarão sendo beneficiados a fim de ouvir o público alvo e melhorar a qualidade do serviço prestado.

5.5 RISCOS OU PROBLEMAS ESPERADOS E MEDIDAS PREVENTIVO-CORRETIVAS

Como mencionado anteriormente algumas etapas já foram percorridas, uma vez que já passamos da metade do ano letivo.

Os contatos com a SUDE já foram realizados e aquela Superintendência de imediato acatou ao solicitado pelo Comandante do CPM, mandando uma equipe técnica fazer o diagnóstico do local.

Após levantamentos a SUDE constatou que o CPM possui uma cantina comercial, que é terceirizada à iniciativa privada, sendo que a verba de locação do espaço é da Associação de Pais, Mestres e Funcionários (APMF). É um amplo espaço físico e toda equipada dentro dos padrões da Vigilância Sanitária.

Neste sentido a SUDE propôs que este local fosse destinado à cozinha e ao refeitório, uma vez que não haveria ônus ao Estado para equipar e instalar a cozinha.

Porém não foi possível atender ao solicitado pela SUDE, pois há um impedimento com o contrato de prestação de serviço ainda vigente e que todos os equipamentos foram investimentos do locatário e não poderiam ser utilizados pela administração do colégio.

A SUDE prontamente disponibilizou os gêneros alimentícios, mas o Comandante teve que recusar o envio, pois teríamos que primeiro montar a cozinha e o refeitório para depois começar receber os produtos. Com este impasse a SUDE informou que não haveria como adquirir os equipamentos e utensílios para a cozinha e que apenas teriam os gêneros alimentícios para ser disponibilizado para todos os alunos matriculados no CPM, nos três turnos de funcionamento.

Diante da negativa da SUDE, o Comandante está tentando viabilizar junto à APMF a montagem da cozinha, mas ainda não houve o consentimento por acreditar que este investimento deva ser realizado pelo Estado, assim como nas demais escolas públicas.

Porém até o presente momento a APMF não possui noção do valor do investimento para montar a cozinha e acredita-se que após a apresentação do projeto técnico, seria aprovado, pois é um investimento irrisório diante do custo benefício que retornaria à comunidade escolar. Ressaltamos que para a APMF arcar

com estas despesas ganharia tempo, pois poderíamos realizar a compra sem necessidade da SEED realizar processo licitatório, conforme previsto na legislação.

Outro fator a ser considerado é que a autora tem conhecimento que em muitos momentos ao longo do ano letivo há falta de alguns itens para o preparo de alimentos como, por exemplo, azeite e açúcar, mas este fator seria irrelevante para a implantação da merenda no CPM, pois nestes casos, que são esporádicos, a APMF se prontificou repor os gêneros alimentícios necessários para uma alimentação de qualidade e até mesmo disponibilizar uma nutricionista para programar o cardápio a ser servido para os discentes.

Outro fator esperado é que o Programa de Alimentação Escolar contemple apenas o corpo discente, mas a APMF irá complementar a compra de gêneros alimentícios para que a merenda escolar também seja servida aos funcionários civis e militares bem como ao corpo docente.

Até o presente momento está sendo útil a realização do presente trabalho, uma vez que o CPM possui uma APMF bastante participativa e preocupada com a formação dos estudantes.

6. CONCLUSÃO

Neste ponto faremos uma breve retomada do objeto de pesquisa do presente projeto técnico. Não tivemos a pretensão de esgotar o assunto a respeito da importância da implantação da merenda escolar, apenas foi proposto mecanismos para a sua efetivação no Colégio da Polícia Militar do Paraná – Cel. PM. Felipe de Sousa Miranda.

Além dos pressupostos teóricos a respeito da Gestão Logística, foi utilizado a entrevista direta e a pesquisa documental a fim de realizar um diagnóstico das etapas a serem seguidas. Todos os dados, verificações e fontes bibliográficas analisados foram sistematizados para estabelecer didaticamente uma seleção das informações, enfatizando cada um dos objetivos específicos.

Ao concluir o trabalho foi possível refletir acerca da importância de uma alimentação com todos os nutrientes e vitaminas que proporcionarão aos estudantes o desenvolvimento físico e intelectual e principalmente a abertura para que fosse realizado esta proposta ao Comandante do CPM, pois ao contrário das gestões que o antecederam ele acredita que a alimentação saudável acarreta hábitos saudáveis para toda a vida, indiferente da classe social.

Enfim, este trabalho, permite-nos abrir novas propostas, tais como: o Projeto Horta Orgânica, no qual ocorrerá o aproveitamento dos resíduos orgânicos, para servir como adubo para as verduras e legumes que serão posteriormente utilizadas na própria alimentação dos estudantes. Portanto, encerramos este projeto apontando possibilidades de novos estudos a respeito do tema.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANVISA. Disponível em <<http://portal.anvisa.gov.br>>. Acesso em: 5 de Setembro de 2011.

BALLOU, R. H. **Logística Empresarial.** Transportes, administração de materiais, distribuição física. 1 ed. 20ª reimpressão. São Paulo: Atlas, 2008.

BRASIL. **Constituição Federal**, 1988 .

BOWERSOX, Donald J., Closs, David J.. **Logística Empresarial.** São Paulo: Atlas, 2001.

CARDOSO, F. F. **Importância dos Estudos de Preparação e da Logística na Organização dos Sistemas de Produção de Edifícios. Alguns Aprendizados a partir da Experiência Francesa.** In: 1º Seminário Internacional "Lean Construction". A Construção sem Perdas. São Paulo, 1996.

DIAS, Marco Aurélio P. **Administração de materiais: uma abordagem logística.** 4 ed. São Paulo: Atlas, 1993.

FNDE. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>>. Acesso em: 7 de Setembro de 2011.

KOCHE, J.C. **Fundamentos de Metodologia Científica**. Petrópolis: Vozes, 1997.

MARTINS, P. G; ALT, P. R. **Administração de Materiais e recursos patrimoniais**. São Paulo: Saraiva, 2003.

NOVAES, A.G. Logística e Gerenciamento da cadeia de distribuição. 2 ed. São Paulo: Campinas, 2004.

POZO, H. Administração de Recursos de Materiais e Patrimoniais: Uma abordagem logística, São Paulo: Ed Atlas, 2001.

RODRIGUES, Maria de Lourdes Carlos. **Alimentação e Nutrição no Brasil**. Brasília, Univeridade de Brasília: 2009.

ROSA, Rodrigo de Alvarenga. **Gestão logística**. Florianópolis : UAB, 2010.

SANTOS, J. N. dos. **Evolução da logística no Brasil**. 2009. Disponível em: <http://www.administradores.com.br/artigos/evolucao_logistica_no_brasil/13574> Acesso em 03.nov.2009.

SANTOS, Maria Paula Gomes dos. **O Estado e os problemas contemporâneos**. Florianópolis: UAB, 2009.

SEED. Disponível em: <diaadiaeducacao.pr.gov.br>. Acesso em: 7 de Setembro de 2011.

SOUZA, P. T. de. **Logística Interna Para Empresas Prestadoras de Serviço**. 2002. Disponível em: <<http://guialog.com.br/ARTIGO350.htm>> Acesso em: 03 ago. 2009.

ANEXOS

ANEXO 1

PRODUTOS REPASSADOS ÀS ESCOLAS PELA SEED E GUIA MENSAL

SETEMBRO / 2011								
PRODUTOS	MARCA DO PRODUTO	FABRICADO EM	VALIDO ATÉ	SALDO ANTERIOR	ENTRADA	SAIDA	SALDO	OBS./AQUISIÇÃO ATRAVÉS DE OUTROS PROGRAMAS / ORIGEM DO PRODUTO
Açúcar Cristal (Pct)								
Açúcar Mascavo (Pct)	COPAVI	31/01/11	31/1/12	43			43	
Amido de Milho (Pct)								
Arroz Integral (Pct)								
Arroz Parboilizado (Pct)	TRYUMPHO	05/10/10	5/10/11					
Arroz Polido (Pct)	RINCÃO	25/01/11	25/1/12	14			14	
Atum (Lt / Pct)	CELLIER	09/04/10	9/4/12	35			35	
Aveia em Flocos (Pct)								
Biscoito Aveia e Mel (Pct)	TODESCHINI	25/08/10	25/8/11	118			118	
Biscoito Coco (Pct)	FILLER	30/09/10	30/9/11	111			111	
Biscoito Cream Cracker (Pct)								
Biscoito Doce Gotas de Chocolate (Pct)	TODESCHINI	07/06/10	9/6/11	96			96	
Biscoito Maisena (Pct)	FAVILLE	09/08/10	9/8/11	100			100	
Biscoito Maria Chocolate (Pct)	TODESCHINI	19/06/10	19/6/11	35			35	
Biscoito Polvilho (Pct)								
Biscoito Rosquinha (Pct)	TODESCHINI	21/05/10	21/5/11	17			17	

Biscoito Salclick (Pct)	SALVILLE	11/01/10	11/8/11	450			450	
Biscoito Salgado Coquetel (Pct)	CANARIO	30/09/10	30/9/11	100			100	
Biscoito Sortido (Pct)	TODESCHINI	20/04/10	9/8/11	5			5	
Bolo Cuque de Banana (Pct)								
Bolo Formigueiro (Pct)	TIA ANASTACIA	10/08/10	10/8/11	28			28	
Bolo Nega Maluca (Pct)								
Bolo Salgado de Frango (Pct)	BOA SAFRA	20/04/10	20/4/11					
Canjica Branca (Pct)								
Canjiquinha (Pct)	NUTRIMILHO	20/01/11	20/7/11	18			18	
Carne Bovina em Cubos (Pct / Lt)	FRISA	04/05/10	4/5/13	35			35	
Carne de Frango (Pct / Lt)	ODERICH	06/07/10	6/7/13	187			187	
Carne Suína (Pct / Lt)	ODERICH	06/07/10	6/7/13	100			100	
Cereal de Milho Flocado Natural (Pct)	PALMY	10/02/11	10/2/12	55			55	
Cereal Flocado de Chocolate (Pct)	PALMY	09/10/10	9/10/11	28			28	
Chá Mate Instantâneo (Pct)	NUTRIMENTAL	27/01/11	27/1/12	25			25	
Composto Lácteo Chocolate (Pct)								
Composto Lácteo Côco (Pct)								
Ervilha em Conserva (Pct / Lt)	ODERICH	05/04/10	29/12/14	248			248	
Ervilha Partida Seca (Pct)	DE VALOR	Março/10	30/8/11	34			34	
Extrato de Tomate (Pct)	ODERICH	10/02/10	31/12/12	132			132	
Farinha de Milho Flocada (Pct)								
Feijão Cozido Temperado (Lt)	FRISA	14/01/11	14/1/14	24			24	
Flan (Und)								
Fubá de Milho Comum (Pct)	NUTRIMILHO	18/01/11	18/7/11	39			39	
Granola (Pct)	GRANO REAL	18/01/11	18/9/11	8			8	
Leite em Pó Integral/ Inst. (Pct)								
Lentilha em Grãos (Pct)	JOINHA	08/01/11	12/9/11	50			50	

Macarrão Caracolini Grano Duro (Pct)								
Macarrão Espaguete Grano Duro (Pct)	PERIQUITO	10/02/11	10/2/12	134			134	
Macarrão Parafuso Grano Duro (Pct)	NET	15/01/11	15/1/12	89			89	
Macarrão Parafuso c/ Veg. Grano Duro (Pct)	NET	14/07/10	14/7/11	43			43	
Macarrão Penne Grano Duro (Pct)	ANGELO D'ORO	19/05/10	19/5/11	3			3	
Macarrão Rigatone Grano Duro (Pct)	NET	24/01/11	24/1/12	64			64	
Milho Verde em Conserva (Pct / Lt)	ODERICH	15/04/10	30/12/14	228			228	
Molho à Bolonhesa (Pct)	TIA ANASTACIA	07/06/10	7/6/11	7			7	
Óleo de Soja (Und)	COAMO	08/01/11	8/1/12	159			159	
Pescado em Conserva (Lt)	NETUNO	08/08/10	8/8/13	41			41	
Picadinho de Proteína Vegetal (Pct)								
Sal Refinado (Pct)								
Salsicha Viena em Conserva (Lt)	ODERICH	04/01/11	4/1/14	213			213	
Sopa de Batata (Pct)								
Sopa Canja (Pct)	BOA SAFRA	26/04/10	26/4/11					
Sopa Carne Bovina e Macarrão Color. (Pct)	BOA SAFRA	14/07/10	14/7/11	25			25	
Sopa de Feijão (Pct)	NUTRIMENTAL	07/10/10	7/10/11	53			53	
Sopa de Queijo (Pct)	LEVE SUPREME	25/05/10	25/5/11	8			8	

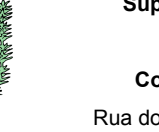

[illegible]

ANEXO 3

[illegible]

ANEXO 4

Guia do Acompanhamento do Programa na Escola

 <p>Secretaria de Estado da Educação (SEED) Superintendência de Desenvolvimento Educacional (SUDE) Diretoria de Administração Escolar (DAE) Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar (CANE)</p> <p>Rua dos Funcionários, 1323 CEP: 80035-050 Curitiba - Paraná</p> <p>Fone: (41) 3250-8100 Fax: (41) 3250-8239</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #cccccc;">1. Dados do Estabelecimento:</th> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">Nome:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Endereço:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Município:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>N.R.E :</td> <td></td> </tr> <tr> <td>E-Mail:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Telefone:</td> <td></td> </tr> </table>	1. Dados do Estabelecimento:		Nome:		Endereço:		Município:		N.R.E :		E-Mail:		Telefone:		
1. Dados do Estabelecimento:																
Nome:																
Endereço:																
Município:																
N.R.E :																
E-Mail:																
Telefone:																

ACOMPANHAMENTO DO PROGRAMA NA ESCOLA - APE -2011					
2 .Cardápio					
Dias servimento	Cardápio(s) Servido(s)	Nº de refeições servidas			
		Manhã	Tarde	Noite	Total
← Inserir o total de dias de servimento.					

3. Código Município	4. Código Escola
5. Mês de referência	6. Pauta N°
7. Nº de alunos matriculados (SAE)	
8. Média de refeições servidas no mês	
9. Nome do Responsável pelo Acompanhamento do APE	
10. Nome Merendeira (o):	
11. Nome do Diretor(a):	
Carimbo e Assinatura:	
12. Dificuldades/ Sugestões/ Ocorrências do Programa:	